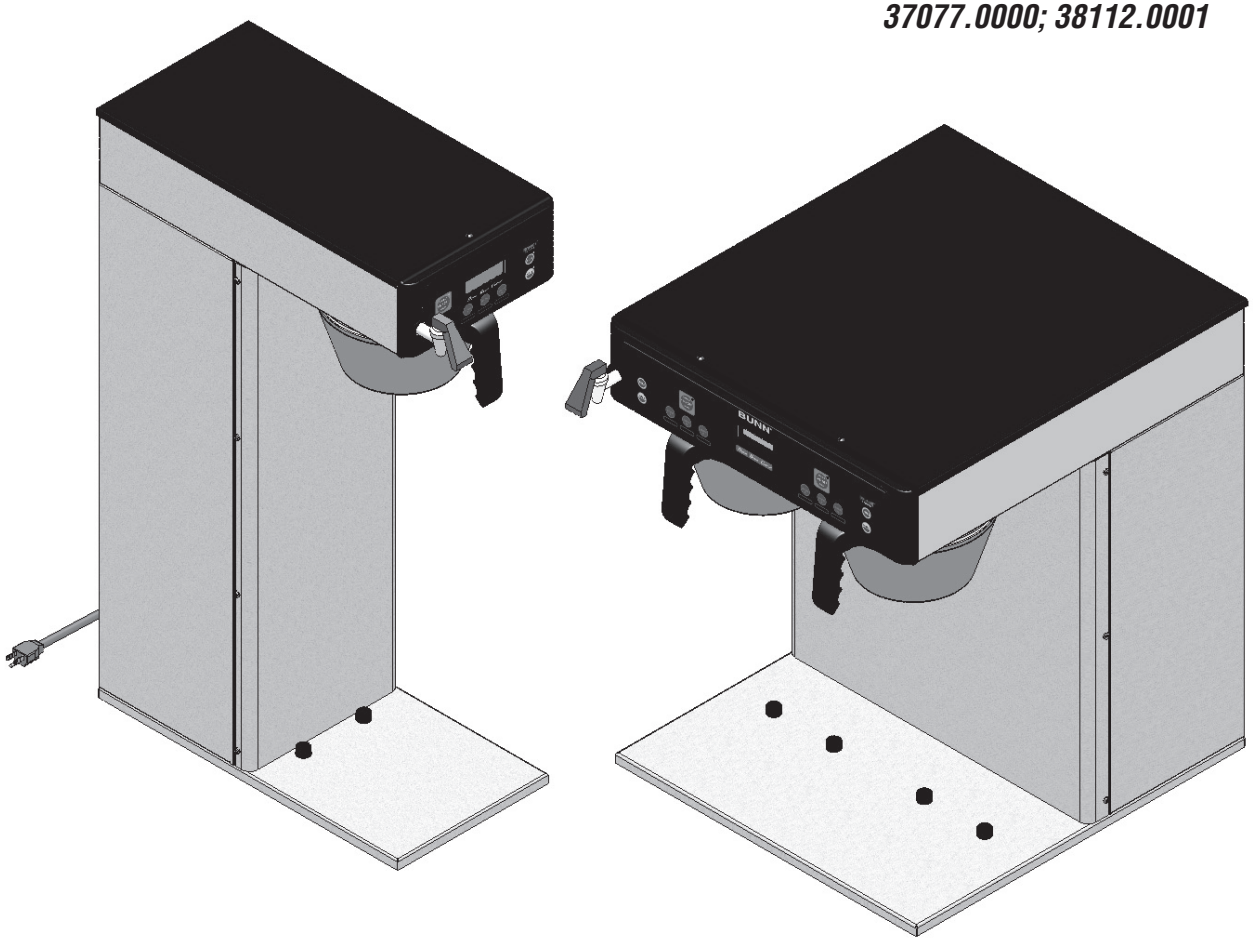
BUNN®

ICBA, ICBB,ICBC, ICB-DV, ICB Twin

Infusion Series® with Smart Funnel®

Supercedes Operating Manuals: 37077.0000; 38112.0001

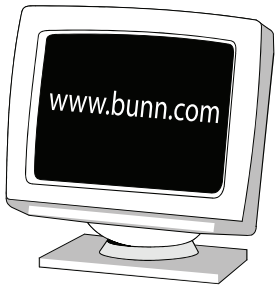


INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 841-2775

To ensure you have the latest revision of the Operating Manual, or to view the Illustrated Parts Catalog, Programming Manual, or Service Manual, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256.



41581.7000D 12/12 ©2008 Bunn-O-Matic Corporation

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("Bunn") warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. Bunn warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn's judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 2) if requested by Bunn, shipping the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location; and 3) receiving prior authorization from Bunn that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABLE QUALITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If Bunn determines in its sole discretion that the defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a Bunn Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental, consequential or punitive damages.

RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

41581 080612

INTRODUCTION

This equipment will brew coffee into an awaiting server or airpot. The brewer may have an auxillary hot water faucet. It is only for indoor use on a sturdy and level counter or shelf.

The Infusion Series, similar to the DBC BrewWISE, incorporates a wireless interface system that allows the MHG or DBC Grinders to load certain information into the "programming chip" located inside the handle of the funnel. This information includes what flavor of coffee is being ground and what batch size will be brewed (half or full). Once the correct flavor name and amount of coffee is ground, the funnel is loaded into the brewer. The information from the funnel handle is then transferred into the brewer. The brewer then takes this information and dispenses the amount of water preset in the brewer for that particular flavor of coffee and batch size. The brewer can also be programmed to adjust different functions of the brewing process, such as brew temperature, brew volumes, bypass percentages, pulse brew, etc. This allows the operator to program a certain "recipe" for each coffee flavor to be brewed.

The Infusion Series Coffee Brewer is able to brew both hot tea and coffee with recipe settings and has the following features: By-Pass, Pre-Infusion and Pulse Brew, BrewWISE, and LCD for digital readout and programming along with the Smart Funnel options for coffee. Other features are Energy Savings mode, BUNNLink compatible, Smart Reader compatible, Freshness Timer and Sanitation Alert.

CONTENTS

Warranty 2
Introduction 3
User Notices 4
Electrical Requirements 5
Plumbing Requirements 6
Tank Drain 6
Operating Controls 7
Initial Set-Up 8
Viewing Assigned Recipes, Asset, & Serial Number 8
Coffee Brewing 9
Cleaning 10
Glossary 10
Programming 12

ICB-DV ..... Dual Voltage Machine

ICBA ..... 230 Volt Machine

ICBB ..... 200 Volt Machine

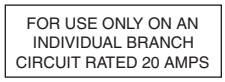
ICB Twin ..... 120/208-240V or 230V

USER NOTICES

Carefully read and follow all notices in this manual and on the equipment. All labels on the equipment should be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

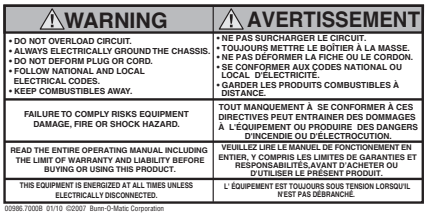
#00656.0000



#00985.0000

WARNING / AVERTISSEMENT
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY
• USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD
JETER LA CARAFE :
• SI ELLE EST FISSURÉE
• SI ELLE EST RAYÉE
• SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION
• SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE
• SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.
FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE.
PN: 00658.7000G 02/10 ©1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

#00658.7000

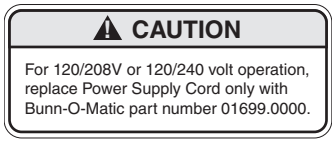

WARNING
AVERTISSEMENT
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.7000

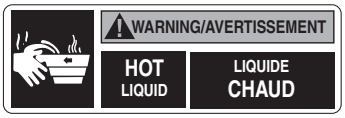
#03408.7002

WARNING
• FILL WATER TANK BEFORE ENERGIZING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT
• KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLES
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD
SEE INSTRUCTIONS
• FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK
• BREWER ENERGIZED UNLESS UNPLUGGED
AVERTISSEMENT
• REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU AVANT DE BRANCHER LA CAFETIÈRE
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT
• TENIR À L'ÉCART DES COMBUSTIBLES
• NE PAS DÉFORMER LE CORDON OU LA FICHE
VOIR LES INSTRUCTIONS
• TOUT DÉFAUT DE SE CONFORMER À CES CONSIGNES PEUT ÊTRE LA CAUSE DE DOMMAGES MATÉRIELS, D'UN INCENDIE OU D'UN CHOC ÉLECTRIQUE
• LA CAFETIÈRE EST SOUS TENSION TANT QU'ELLE DEMEURE BRANCHÉE

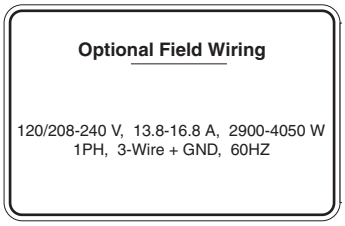
#06064.7000



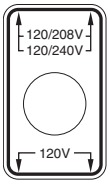
#34072.0000



#03409.7002



#29710.7011

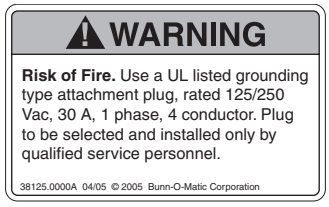


#34056.0001

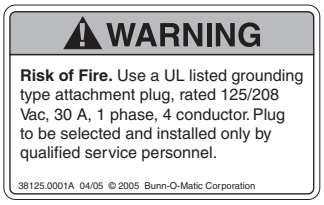
WARNING AVERTISSEMENT
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.
Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

#00824.0002

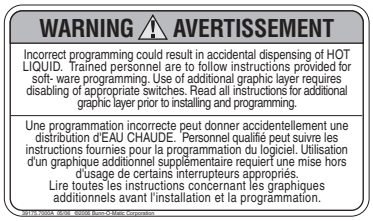

WARNING
Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/250 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.
38125.0000A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0001


WARNING
Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/208 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.
38125.0001A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0000

#00824.0001


WARNING AVERTISSEMENT
Incorrect programming could result in accidental dispensing of HOT LIQUID. Trained personnel are to follow instructions provided for soft- ware programming. Use of additional graphic layer requires disabling of appropriate switches. Read all instructions for additional graphic layer prior to installing and programming.
Une programmation incorrecte peut donner accidentellement une distribution d'EAU CHAUDE. Personnel qualifié peut suivre les instructions fournies pour la programmation du logiciel. Utilisation d'un graphique additionnel supplémentaire requiert une mise hors d'usage de certains interrupteurs appropriés.
Lire toutes les instructions concernant les graphiques additionnels avant l'installation et la programmation.
39175.7000A 08/08 ©2008 Bunn-O-Matic Corporation

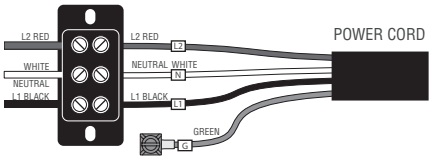
#39175.7000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

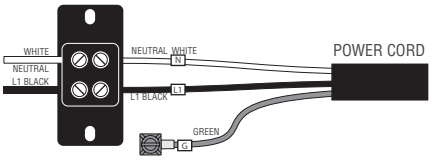
Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.

WARNING - The brewer must be disconnected from the power source until specified.

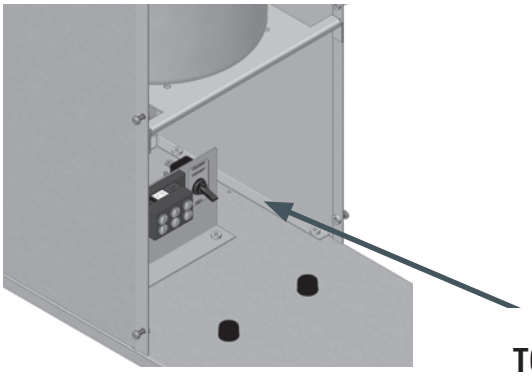
WARNING - The power cord must be CSA Listed, Flexible Cord Type SO, SJO, SJTO, HSJO or SJOW, Rated 90° C, and the attachment plug cap must be CSA Listed, in order to avoid a hazard. The Power Supply Cord must be at least 3 feet long and maximum 6 feet long (measured from Strain Relief to end of the Attachment Plug Cap).



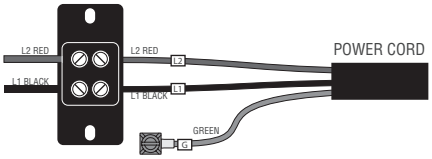
120/208-240V 3 WIRE + GROUND



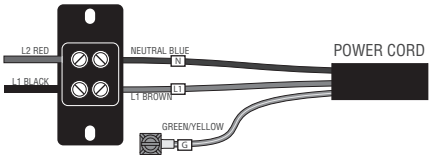
120V 2 WIRE + GROUND



DUAL VOLT TOGGLE SWITCH



240V 2 WIRE + GROUND



220-240V 2 WIRE + GROUND

ELECTRICAL HOOK-UP (All Models)

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components. Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.

1. An electrician must provide electrical service.
2. Determine the available on-site electrical service.
3. (DV models only) Select the desired unit voltage based on the available on-site electrical service.
4. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
5. Remove the front access panel to gain access to the terminal block.
6. Feed the power cord through the strain relief and connect it to the terminal block(s).
7. Connect the power cord to the terminal block as shown.
8. Before proceeding, verify the voltage at the field wiring terminal block.
9. (DV models only) Set voltage switch to the appropriate position and replace the access panel.
10. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for Initial Set-Up.

CE Requirements:

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.

PLUMBING REQUIREMENTS

These brewers must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2˝ or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is .75-11.5 NH (HOSE THREAD). For convenience an elbow adaptor is provided to convert to a 1/4˝ flare fitting. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a reverse-osmosis or deionized water supply to this equipment. **REQUIRED: 1.0 gpm (3.78 lpm) flow rate from water supply line.**

NOTE - Bunn-O-Matic recommends 3⁄8" copper tubing for all installations from the 1⁄2" water supply line. A tight coil of tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the countertop. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow.

This equipment must be installed to comply with the National Plumbing Code of Canada and the Canadian Food Inspection Agency. For models installed outside Canada, you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

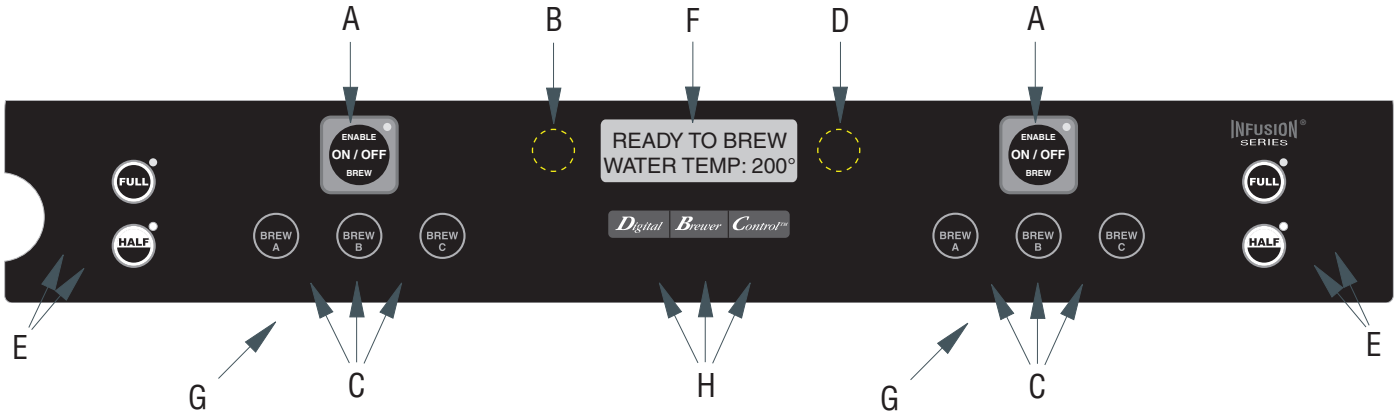
Plumbing Hook-Up

1. Flush the water line.
2. Securely attach the adaptor elbow assembly to the water supply line.
3. Securely attach adaptor elbow assembly to the the .75-11.5 NH (HOSE THREAD) fitting at the rear of the brewer.
4. Turn on the water supply.

TANK DRAIN

1. Loosen screws that secure the front access panel. Remove the panel.
2. Tighten the white shutoff clamp on the long hose between tank and inlet solenoid.
2. Disconnect the hose clamp and hose from inlet solenoid.
3. Place the end of the drain hose in a container that has a minimum capacity of [3.5 gallons/13.25 L Singles] [6.0 gallons/22.7 L-Twins].
4. Release the white clamp to drain water from the tank.
5. When tank is empty, replace the hose onto solenoid, and tighten the clamp.
6. Replace the front panel and tighten screws.

OPERATING CONTROLS



NOTE – For Singles, refer to left side of Twins

A. ENABLE BREW ON/OFF SWITCH

Pressing the "ENABLE BREW ON/OFF" switch (indicator on) enables the brew circuit (on that side of Twins), and energizes the tank refill circuit. Pressing the switch again (indicator off) stops tank refilling and brewing. Stopping a brew cycle after it has been started will not stop the flow of water into the server until the funnel is empty. Pressing this switch during programming of the brewer will exit the setup and return to the main screen.

NOTE – Hot water will be available at the faucet in a limited amount when the "ENABLE BREW ON/OFF" switch is in the "OFF" position because the tank will not refill.

B. PROGRAMMING (left)

This hidden switch can be used to scroll backwards through the function list while in programming mode.

C. BREW (A,B,C)

When the "ENABLE BREW ON/OFF" switch is ON and the main screen is visible, momentarily pressing and releasing this switch will begin a brew cycle on the selected side.

D. PROGRAMMING (right)

Pressing and holding this switch allows entry into the programming menus. Pressing and releasing the switch steps through each function screen while in the programming mode.

E. BATCH SELECTOR SWITCHES

Pressing the switch corresponding to the Half or Full batch selects the amount of product to be brewed on the selected side. Pressing a different switch after a brew cycle has been initiated does not change the brew batch in progress. Light indicates the selected batch to brew. Also used in programming to adjust settings on both batch sizes.

F. FUNCTION SCREEN

This is the display which shows the various functions of the brewer and allows the programming to be accomplished.

G. FUNNEL SENSING COIL

These are used to "receive" information from the Smart Funnel handle, recipe cards, and ad cards.

H. FUNCTION SCREEN SWITCHES

Digital: This is used to select options (NO/-) that appear on the display during programming.
Brewer: This is used to select options (DONE) that appear on the display during programming.
Control: This is used to select options (YES/+) that appear on the display during programming.

INITIAL SET-UP

1. Insert an empty funnel into the funnel rails of the brew station(s).
2. Place an empty server(s) under the funnel(s).
3. Connect the brewer to the power source. Make sure the corresponding "ENABLE BREW ON/OFF" switch is ON (LED will be lit).
4. Water will flow into the tank and stop when the tank is filled to its capacity. Display will show **PLEASE WAIT… TANK FILLING** until tank is filled with water.
5. Wait approximately twenty-five minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Display will show **READY TO BREW…WATER TEMP: 200°** when tank is at operating temperature. Some water may drip from the funnels during this time; this is due to expansion and should not occur thereafter.
6. Place a small vessel beneath the faucet and open the faucet handle. Release it when you hear the tank refilling.
7. Water volumes and flow settings have been preset at the factory. Refer to programming manual should the volume need to be increased or decreased.
8. The brewer is now ready for use in accordance with the instructions for Coffee Brewing.

Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

Altitude (Feet)	Boiling point of water ° F	° C	Recommended water temperature ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

VIEWING ASSIGNED RECIPES, ASSET & SERIAL NUMBER

1. Make sure the "ENABLE BREW ON/OFF" switch is OFF (LED will not be lit).
2. Press and hold "BREW A" switch. The display will show the name of the recipe assigned to Brew A along with "SWITCH NOT ON". This is to indicate that a brew cannot be initiated while the "ENABLE BREW ON/OFF" switch is OFF on this side.
3. Repeat for BREW B and BREW C.
4. (Twins only) Repeat steps 1 -3 for other side.

5 Make sure the "ENABLE BREW ON/OFF" switch is OFF. To view the asset number of the machine, press and hold the left hidden button until the display reads: **ANXXXXXX…ASSET NUMBER**. Release the left hidden button.

6. After a 5 second delay, the display will read: **ICBXXXXXXX**. This is the serial number of the machine.

COFFEE BREWING

WITHOUT A SMART FUNNEL AND MHG or DBC GRINDER:

1. Begin each brew cycle with a clean empty brew funnel.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Pour the fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
4. Slide the funnel into the funnel rails of the selected side until it stops.
5. Place an empty server under the funnel.
6. The "ENABLE BREW ON/OFF" switch for the selected side must be ON. Select the desired batch size.
7. Momentarily press and release the assigned BREW button. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when BREW is pressed:
   a. **SWITCH NOT ON** - "ENABLE BREW ON/OFF" switch must be ON.
   b. **BREW TEMPERATURE TOO LOW** - wait until heated, or cancel **BREW LOCKOUT** option.
   c. **CHECK FUNNEL** - remove funnel, empty previously brewed grounds and replace with fresh.
   d. **DISABLED** - select different brew button or batch size.
8. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and show the time remaining in the brew cycle.
9. Following the brew will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the coffee no longer drips from the funnel tip.
10. Carefully remove the brew funnel and discard the grounds and filter only after visible dripping stops.

WITH A SMART FUNNEL AND G9-2T DBC or MHG GRINDER:

1. Select the small batch size on the grinder.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Grind the selected amount of fresh coffee into the Smart Funnel using the G9-2T DBC or MHG with Smart Funnel operation and level the grounds by gently shaking.
4. Slide the funnel into the funnel rails of the selected side. The brewer will read the coffee name and size ground through the chip in the funnel handle.

NOTE - The brewer will automatically match the brew batch size to the grinder batch size:

GRINDER	BREWER
Small	Half Batch
Medium	Full Batch
Large	*Full Batch

***If** BREW is pressed with a large grinder batch, the display will read: **INCORRECT GRIND…BATCH SIZE WRONG**, and then **PRESS BREW TO BREW ANYWAY**.

5. Place an empty server under the funnel.
6. The "ENABLE BREW ON/OFF" switch for the selected side must be ON.
7. Momentarily press and release the assigned BREW button. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when BREW is pressed:
   a. **SWITCH NOT ON** - "ENABLE BREW ON/OFF" switch must be ON.
   b. **BREW TEMPERATURE TOO LOW** - wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option.
   c. **CHECK FUNNEL** - remove funnel, empty previously brewed grounds and replace with fresh.
   d. **INCORRECT GRIND** - Indicates a large batch was ground using the grinder. Check batch size.
8. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and show the time remaining in the brew cycle. Arrows will point to the side that is brewing. If both sides are brewing simultaneously, the arrows will alternate from left to right on the display.
9. Following the brew will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the coffee no longer drips from the funnel tip.
10. Carefully remove the brew funnel and discard the grounds and filter only after visible dripping stops.

CLEANING

1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment. Do **NOT** clean this equipment with a water jet device.
2. Check and clean each sprayhead. The sprayhead holes must always remain open.

   NOTE - Any buildup on the sprayhead may restrict water flow, and impact your coffee brewing. For consistently great coffee, clean sprayheads weekly. Upon visual inspection it may appear that light passes through all holes in the sprayhead plate, but a thin film of residue can pass light and still impede water flow.
3. Remove sprayhead from brewer. Disassemble by removing the seal.

4. Use the pointed end of sprayhead cleaning tool to remove any mineral deposits from the sprayhead holes.

5. Insert the long end of sprayhead cleaning tool into the sprayhead fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.

6. Insert the short end of sprayhead cleaning tool into the bypass fittings, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.

7. Reassemble sprayhead and reattach. Sprayhead only needs to be hand tightened.

Refer to programming manual for calibration routine to verify sprayhead flow rate matches programmed flow rate. Machine may need to be re-calibrated due to lime build up. If machine is cleaned and build up removed, machine must be re-calibrated to achieve desired volumes.

PROGRAMMING

The programming of the brewer is divided into two levels. There is one function in Level 1. All other functions are accessed in Level 2.

The following function screens are in order of appearance. Each screen will have instructions on how to access and the procedures for programming the various functions of the brewer.

IMPORTANT PROGRAMMING NOTES - READ CAREFULLY -

To exit the programming mode at any time, press and release either ON/OFF pad located on the front switch panel. The display will return to the **MAIN SCREEN**.

If none of the five programming switches are pressed within one minute during the setup of the brewer, the programming of the function screen that is being set will be exited and the display will return to the **MAIN SCREEN.**

Always remember to place a container and funnel under the sprayhead when operating the brewer during the set-up of **CALIBRATE FLOW,** and testing the brew and bypass valves in **SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS.**

MAIN SCREEN

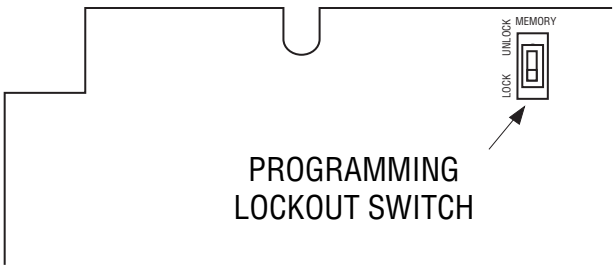
P2426

This screen will be shown when the brewer is ready for use. The screen displays the water temperature in the tank. When the water in the tank reaches the correct set temperature, the display will change from **HEATING** to **READY TO BREW.**

For additional information, you can download the programming manual at www.bunn.com

PROGRAMMING LOCKOUT SWITCH (located on the memory module board prior to S/N ICB001330 - located on the main circuit board S/N ICB001330 and after)

This switch can be set to prevent access to the programming settings of the brewer. Once all the correct brew settings are programmed, the operator can set the switch to the "ON" position to prohibit anyone from changing the settings. With the switch in the "ON" position, the programming menus can still be accessed to view the current settings. However, no changes will be saved.



PROGRAMMING LOCKOUT SWITCH

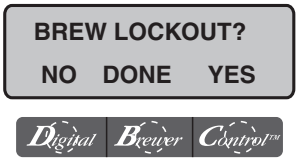
P3048

For more advanced PROGRAMMING information, refer to programming manual 41581.0001 at www.bunn.com

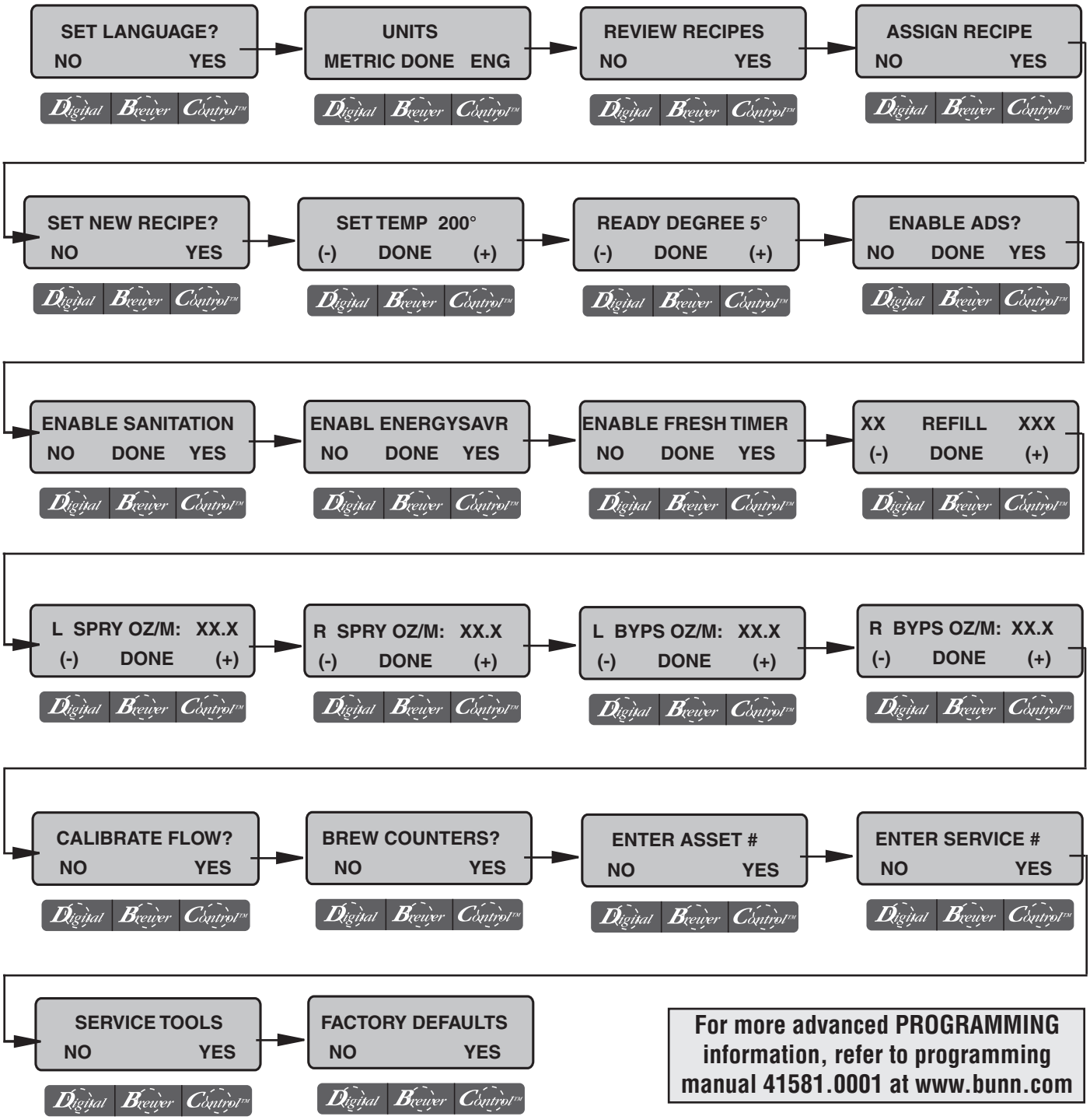
PROGRAMMING (cont.)

PROGRAMMING FUNCTIONS - FLOW CHART

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL I



PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2



For more advanced PROGRAMMING information, refer to programming manual 41581.0001 at www.bunn.com

RÉGLAGES ÉLÉMENTAIRES ET FACULTATIFS (Suite)

PROGRAMMATION – DIAGRAMME DE CIRCULATION

PROGRAMMATION - NIVEAU I

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

VÉRROUILLAGE D'INFUSION?
NON TERMINÉ OUI

PROGRAMMATION - NIVEAU 2

SET LANGUAGE?
NO YES

Digital Brewer Control™

RÉGLER LANGUE?
NON OUI

UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™

UNITÉ DE MESURE
MÉTRIQUE TERMINÉ ANGLAIS

REVIEW RECIPES
NO YES

Digital Brewer Control™

RÉVISION DES RECETTES
NON OUI

ASSIGN RECIPE
NO YES

Digital Brewer Control™

ASSIGNER DES RECETTES
NON OUI

SET NEW RECIPE?
NO YES

Digital Brewer Control™

RÉGLER NOUVELLES RECETTES
NON OUI

SET TEMP 200°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

RÉGLER TEMPÉRATURE : 200°
(-) TERMINÉ (+)

READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

DEGRÉE PRÊT
(-) TERMINÉ (+)

ENABLE ADS?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

ACTIVER PUBLICITÉ?
NON TERMINÉ OUI

ENABLE SANITATION
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

ACTIVER SANITATION
NON TERMINÉ OUI

ENABL ENERGYSAVR
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

ACTIVER ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE
NON TERMINÉ OUI

ENABLE FRESH TIMER
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

ACTIVER MINUT. CAFÉ FRAIS
NON TERMINÉ OUI

XX REFILL XXX
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

XX REMPLISSAGE XXX
(-) TERMINÉ (+)

L SPRY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

L DÉBIT OZ/M: XX,X
(-) TERMINÉ (+)

R SPRY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

R DÉBIT OZ/M: XX,X
(-) TERMINÉ (+)

L BYPS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

VALVE DE DÉRIVATION
GAUCHE OZ/M; XX,X
(-) TERMINÉ (+)

R BYPS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

VALVE DE DÉRIVATION
DROITE OZ/M: XX,X
(-) TERMINÉ (+)

CALIBRATE FLOW?
NO YES

Digital Brewer Control™

CALIBRER DÉBIT?
NON OUI

BREW COUNTERS?
NO YES

Digital Brewer Control™

COMPTEUR D'INFUSIONS?
NON OUI

ENTER ASSET #
NO YES

Digital Brewer Control™

ENTRER NO DE BIEN?
NON OUI

ENTER SERVICE #
NO YES

Digital Brewer Control™

ENTRER NO SERVICE?
NON OUI

SERVICE TOOLS
NO YES

Digital Brewer Control™

OUTILS?
NON OUI

FACTORY DEFAULTS
NO YES

Digital Brewer Control™

RÉGLAGES EN USINE
NON OUI

Pour plus d'information de programmation avancée, vous référez au manuel de programmation 41581.0001 sur la site www.bunn.com

PROGRAMMATION

La programmation de cet infuseur est divisé en deux niveaux. Une fonction pour le niveau 1. Toutes les autres fonctions sont accessibles dans le niveau 2.

L'affichage des fonctions sont en ordre d'apparition de l'écran. Chaque écran montrera les instructions comment avoir accès ainsi que la procédure pour la programmation des différentes fonctions de l'infuseur.

NOTE DE PROGRAMMATION IMPORTANTE - LIRE ATTENTIVEMENT -

Pour sortir du mode programmation à tout moment, appuyer et relacher la touche marche-arrêt située sur le devant de l'infuseur. L'affichage retournera à **L'ÉCRAN PRINCIPAL**.

Si aucunes des 5 touches de programmation ne sont pas appuyées dans un délais d'une minute durant le mode programmation de l'infuseur, la fonction de programmation se désactivera et l'affichage retournera à **L'ÉCRAN PRINCIPAL.**

Toujours vous assurez de placer un récipient et un entonnoir sous le diffuseur d'eau quand vous travaillez avec l'infuseur. Durant le réglage de la calibration du débit d'eau, et aussi pour la vérification de la valve d'infusion et de dérivation d'eau dans le **SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS**.

ÉCRAN PRINCIPAL

P2426

« READY TO BREW »
Cette affichage vous indiquera que l'infuseur est prêt pour l'infusion.

« WATER TEMP: 200° »
Cette affichage indiquera la température du réservoir. Quand l'eau atteint la température requise pour infuser, l'écran changera de **HEATING** à **READY TO BREW**.

BARRURE DE L'INTERRUPTEUR DE PROGRAMMATION (située sur le module de mémoire avant le s/n ICB001330, située sur le circuit électronique principal s/n 001330 et après)

Cet interrupteur peut-être régler pour prévenir l'accès aux réglages de la programmation. Une fois que tous les ajustements sont programmés, l'opérateur peut sélectionner l'interrupteur à la position «ON» pour empêcher tous changements à la programmation. Quand l'interrupteur est à «ON» le menu de programmation est accessible pour visualiser les réglages. Toutefois, tous nouveaux changements ne seront pas sauvegardés dans la mémoire.

Pour information additionnelle, vous pouvez télécharger le manuel de programmation sur le site www.bunn.com

BARRURE DE L'INTERRUPTEUR DE PROGRAMMATION

P3048

Pour plus d'information de programmation avancée, vous référez au manuel de programmation 41581.0001 sur la site www.bunn.com

NETTOYAGE

1. L’usage d’un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif est recommandé pour nettoyer toutes les surfaces des appareils Bunn-O-Matic. L’appareil **NE DOIT PAS** être nettoyé par jet d’eau.

2. Vérifiez les diffuseurs d'eau et nettoyez-les. Les orifices ne doivent jamais être obstrués.

   NOTE: Toute accumulation sur le diffuseur d'eau et le raccord peut réduire le débit d'eau et affecter l'infusion du café. Pour un café toujours savoureux, nettoyez les diffuseurs d'eau et les raccords chaque semaine. À l'inspection visuelle la lumière peut passer à travers tous les trous de la plaque du diffuseur d'eau; cependant, un mince film de résidu peut obstruer le passage de l'eau même s'il laisse passer la lumière.

3. Enlevez le diffuseur d'eau de l'infuseur. Démontez-les en retirant le joint d'étanchéité.

4. À l'aide de la partie pointue de l'outil de nettoyage, enlevez tous les dépôts en minéraux des trous des diffuseurs d'eau.

5. Insérez la partie longue de l’outil de nettoyage dans l'orifice du diffuseur d'eau et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts en minéraux.

6. Remontez les diffuseurs d'eau et fixez-les. Elles ne nécessitent qu'un serrage à la main.

7. Insérez la partie courte de l'outil de nettoyage dans l'orifice de la valve de dérivation et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts en minéraux.

Consultez le manuel de programmation pour vérifier le débit d'écoulement du diffuseur d'eau et pour l'étalonner à partir des débits programmés. L'appareil peut nécessiter une recalibration à la suite d'un nettoyage pour enlever toute accumulation de tartre afin d'atteindre les volumes d'infusion souhaités.

PRÉPARATION DU CAFÉ

UTILISATION SANS UN ENTONNOIR SMART FUNNEL ET MHG OU MOULIN DBC :

1. Entamez chaque cycle d'infusion avec un entonnoir vide et propre.
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Versez la mouture fraîche dans le filtre et nivelez-la en la remuant délicatement.
4. Glissez l'entonnoir dans ses rails du côté désiré jusqu'au fond.
5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. La touche marche-arrêt du côté sélectionné doit-être en position marche. Sélectionner la hauteur désirée.
7. Appuyez sur la touche d'infusion sélectionnée et relâchez-la. Il peut arriver que le cycle d'infusion ne s'entame pas en appuyant sur l'interrupteur d'infusion :
   a. **SWITCH NOT ON-** "ENABLE BREW ON/OFF" la touche marche-arrêt doit-être en position marche.
   b. **LA TEMPÉRATURE D'INFUSION est trop basse** - attendez qu'elle soit à la bonne température ou annulez la fonction de **VERROU D'INFUSION.**
   c. **VÉRIFIEZ L'ENTONNOIR** : retirez l'entonnoir, jetez le marc de café et remplacer par du café frais.
   d. **DISABLED** - Sélectionner une autre touche d'infusion ou hauteur de niveaux.
8. Si aucun de ces messages ne s'affiche, l'écran indiquera **INFUSION EN COURS** et le temps restant au cycle d'infusion.
9. Une fois l'infusion terminée, il y aura un décompte de **L'ÉGOUTTEMENT** indiquant le temps restant pour que le café ne dégoutte plus de l'entonnoir.
10. Retirez délicatement l'entonnoir et jetez le marc de café et le filtre lorsque l'égouttement n'est plus perceptible.

UTILISATION D'UN ENTONNOIR SMART FUNNEL ET G9-2 DBC OU MOULIN MHG :

1. Sélectionner la petite hauteur de niveau sur le moulin.
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Moudre la quantité sélectionnée de café frais dans l'entonnoir Smart Funnel en utilisant un Moulin G9-2 T DBC ou MHG avec le mode d'opération Smart Funnel et nivelez-la en remuant l'entonnoir délicatement.
4. Glissez l'entonnoir dans ses rails rails du côté selectionné. L'infuseur lira le nom du café et la quantité moulue via la puce située dans la poignée de l'entonnoir.

NOTE - L'infuseur se positionnera automatiquement à la hauteur présélectionnée par le moulin :

MOULIN	INFUSEUR
Petit	Demie hauteur
Moyen	Pleine hauteur
Grand	*Pleine hauteur

***Si BREW est appuyer avec une pleine hauteur de café, l'écran affichera: **INCORRECT GRIND…BATCH SIZE WRONG,**et ensuite **PRESS BREW ANYWAY.**

5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. La touche marche-arrêt du côté sélectionnée doit-être en position marche.
7. Appuyez sur la touche d'infusion sélectionnée et relâchez-la. Il peut arriver que le cycle d'infusion ne s'entame pas en appuyant sur l'interrupteur d'infusion :
   a. **SWITCH NOT ON-** "ENABLE BREW ON/OFF" la touche marche-arrêt doit-être en position marche.
   b. **La TEMPÉRATURE D'INFUSION est trop basse** - attendez qu'elle soit à la bonne température ou annulez la fonction de **VERROU D'INFUSION.**
   c. **VÉRIFIEZ L'ENTONNOIR** : retirez l'entonnoir, jetez le marc de café et remplacer par du café frais.
   d. **INCORRECT GRIND** - Indique qu'une pleine hauteur de café a été moulue par le moulin. Vérifier la hauteur sélectionnée.
8. Si aucun de ces messages ne s'affiche, l'écran indiquera **INFUSION EN COURS** et le temps restant au cycle d'infusion. Les flèches pointeront en direction du côté de l'infusion en cours. Si les deux postes infusent simultanément, les flèches alterneront d'un côté à l'autre sur l'écran.
9. Une fois l'infusion terminée, il y aura un décompte de **L'ÉGOUTTEMENT** indiquant le temps restant pour que le café ne dégoutte plus de l'entonnoir.
10. Retirez délicatement l'entonnoir et jetez le marc de café et le filtre lorsque l'égouttement n'est plus perceptible.

RÉGLAGE INITIAL

1. Insérez un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir de(s) l'infuseur(s).
2. Placez un nécessaire(s) de service vide sous l'entonnoir(s).
3. Branchez l'infuseur dans la prise de courant. Vous assurez que la touche marche/arrêt correspondante est en position marche (LED va être illuminé).
4. L'eau s'écoulera dans le réservoir et s'arrêtera une fois plein. L'écran affichera **VEUILLEZ ATTENDRE PENDANT REMPLISSAGE** jusqu'à ce que le réservoir soit plein.
5. Attendez environ 25 minutes pour que l'eau s'échauffe à la bonne température. L'écran affichera **PRÊT À INFUSER… TEMP. EAU 200°** lorsque l'eau sera à la bonne température. De l'eau s'écoulera des entonnoirs à cette étape-ci en raison de l'expansion. Il ne devrait plus y avoir d'écoulement par la suite.
6. Placez un petit contenant sous le robinet et actionnez le robinet à levier. Relâchez-le lorsque vous entendrez le réservoir se remplir de nouveau.
7. Les volumes d'eau sont préréglés en usine. Consultez le manual de programmation pour les réduire ou les augmenter.
8. L'infuseur est maintenant prêt à utiliser conformément aux instructions de Préparation du café.

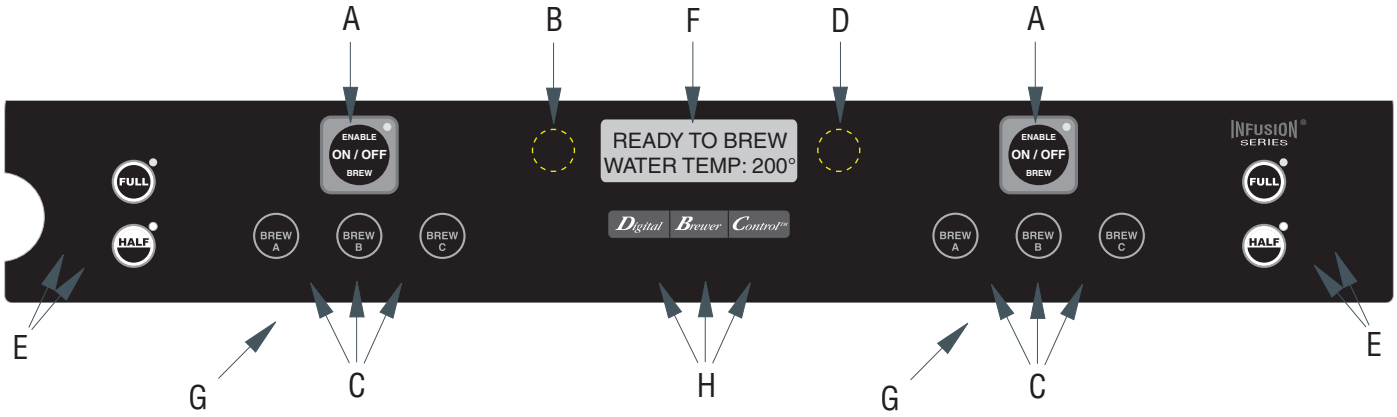
La température d'infusion de l'eau est réglée en usine à 200°F (93,3 °C). En haute altitude, il faudra réduire cette température pour éviter l'ébullition. Consultez ce tableau pour effectuer l'ajustement.

Altitude (en pieds)	Point d'ébullition ° F	° C	Température recommandée de l'eau ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

VISUALISER DES RECETTES ASSIGNÉES , # DE BIEN ET # DE SÉRIE

1. Vous assurez que la touche marche-arrêt est en position arrêt (LED va être éteint).
2. Enfoncer et maintenir la touche BREW A. L'écran affichera le nom de la recette assignée à BREW A avec l'indication que l'interrupteur n'est pas en fonction. Cela vous indiquera qu'aucune infusion ne peut-être effectuer pendant que la touche marche-arrêt est en position arrêt de ce côté.
3. Répéter pour BREW B et BREW C.
4. (Pour les infuseurs doubles seulement) Répéter les étapes 1-3 pour l'autre côté.
5 Vous assurez que la touche marche-arrêt est en position arrêt. Pour voir le numéro de bien de l'équipement, enfoncer et maintenir la touche cachée gauche jusqu'à l'apparition sur l'écran : **AN XXXXX ASSET NUMBER.** Relacher la touche cachée gauche.
6. Après un délai de 5 secondes, l'écran affichera: **ICB XXXXXX**. Ceci est le numéro de série de l'infuseur.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT



NOTE – Pour infuseur simple, vous référez au côté gauche de l'infuseur double

A. TOUCHE MARCHE-ARRÊT D'INFUSION

La touche marche-arrêt d'infusion (voyant de fonctionnement en marche) alimente le circuit d'infusion (voyant de fonctionnement en marche) de même que le circuit de remplissage du réservoir. En appuyant de nouveau sur la touche (voyant de fonctionnement arrêt), le remplissage du réservoir et l'infusion s'arrêtera. Le fait d'interrompre un cycle d'infusion lorsqu'il est déjà en cours ne fera pas cesser l'écoulement de l'eau dans le nécessaire de service avant que l'entonnoir ne soit complètement vide. En appuyant sur cette touche pendant la programmation de l'infuseur vous sortira du mode programmation et retournera à l'écran principal.

NOTE – La disponibilité en l'eau chaude du robinet sera réduite si la touche marche-arrêt d'infusion est en position arrêt, puisque le réservoir ne se remplira pas.

B. PROGRAMMATION (gauche)

Cette touche cachée vous permet de reculer dans la liste de programmation lorsque vous êtes en mode programmation.

C. BREW (A,B,C)

Lorsque la touche marche-arrêt d'infusion est en marche et que l'écran principale est visible, appuyer et relacher cet interrupteur (A,B,C) activera une infusion du côté sélectionné.

D. PROGRAMMATION (droit)

Appuyer et maintenir cette touche cachée vous permettra d'entrer dans le menu de programmation. Appuyer et relacher cette touche vous permettra d'avancer dans le menu lorsque vous êtes en mode programmation.

E. INTERRUPTEURS DE QUANTITÉ D'INFUSION

Appuyez sur les interrupteurs correspondant à la quantité d'infusion demie ou pleine infusion pour déterminer la quantité de café à infuser du côté sélectionné. Le fait d'appuyer sur un autre interrupteur après que le cycle d'infusion ait été lancé ne modifiera pas la quantité en cours. Le voyant indique la sélection en cours. Utilisation aussi dans le mode programmation pour ajuster les réglages des 2 niveaux.

F. ÉCRAN DE FONCTION

Il s'agit de l'écran qui renferme les différentes fonctions et de l'infuseur afin de le programmer.

G. SERPENTINS DE DÉTECTION D'ENTONNOIR

Ils recueillent l'information venant de la poignée Smart Funnel, fiches de recettes et carte de publicité.

H. INTERRUPTEUR D'ÉCRAN DE FONCTIONS

Digital: Utiliser pour les options désirés (no/-) qui apparaît sur l'écran en mode programmation.
Brewer: Utiliser pour les options désirés (done) qui apparaît sur l'écran en mode programmation.
Control: Utiliser pour les options désirés (yes/+) qui apparaît sur l'écran en mode programmation.

NORME EUROPÉENNE (CE)

• Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
• Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température varie entre 5ºC et 35ºC.
• L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10º pour une utilisation sécuritaire.
• Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
• L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, senorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
• La supervision d'adultes doivent s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet équipement.
• Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.

TUYAUTERIE

Le distributeur doit être relié à un système d'alimentation en eau froide utilisant une pression variant entre 20 et 90 lb/po2 (138 et 620 kPa) par une conduite de 1/2 po ou plus. Un robinet d'arrêt doit être installé entre la conduite et le distributeur. Il faut installer un régulateur sur la conduite lorsque la pression est supérieure à 90 lb/po2 (620 kPa) afin de la réduire à 50 lb/po2 (345 kPa).L'adaptateur d'entrée d'eau est .75-11.5 NH (filet de boyau). Pour votre convenance un adaptateur coudé est fournit et convertit en 3/8 mâle évasé. Bunn-O-Matic ne recommande pas l'utilisation d'un système à ozmose inverse ou d'un système de filtration au sel à cet équipement. **Requis : 1.0 GPM de débit d'eau sur la conduite d'alimentation d'eau.**

NOTE - Bunn-O-Matic recommande d'utiliser des tuyaux de 3⁄8 po en cuivre pour toutes les installations de la 1⁄2 po d'alimentation en eau. L'installation sur la conduite d'alimentation d'un tuyau en cuivre en couronnes permet de déplacer l'infuseur pour nettoyer le dessus du comptoir. Bunn-O-Matic ne recommande pas d'utiliser un robinet-vanne à étrier pour installer le distributeur. La taille et la forme de l'orifice perforé dans la conduite d'alimentation par ce type de dispositif peut réduire le débit d'eau.

Cet équipement doit-être installer selon les normes du Code National de la Plomberie du Canada et du Code National de l'inspection des Aliments du Canada. Pour les modèles hors du Canada, vous devrez satisfaire les codes applicables locaux de la plomberie et de la sanitation requises.

Raccordement de la Tuyauterie

1. Purgez la conduite d'alimentation d'eau.
2. Installer l'ensemble de l'adaptateur coudé sécuritairement à l'alimentation d'eau.
3. Installer l'ensemble de l'adaptateur coudé sécuritairement à l'adaptateur .75-11.5 NH (filet de boyau) situé à l'arrière de l'infuseur.
4. Ouvrez l'alimentation d'eau.

VIDANGE DE RÉSERVOIR

1. Desserrez les vis qui retiennent de panneau avant. Retirez le panneau.
2. Cliper le serre tuyau blanc situé entre le long tuyau et la valve d'entrée d'eau.

2A. Déconnecter le clip du tuyau et le tuyau de la valve d'entrée d'eau.

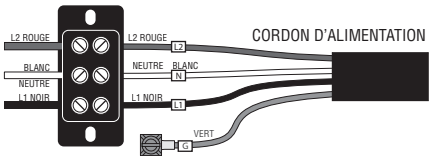
3. Placer le bout du tuyau dans un récipient d'un minimum de capacité de 3,5 gallons /13.25 litres pour l'infuseur simple et de 6 gallons /22.7 litres pour l'infuseur double.
4. Décliper le serre tuyau blanc pour vidanger l'eau du réservoir.
5. Quand le réservoir est vide, replacer le tuyau sur la valve d'entrée d'eau et serrer la clip.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

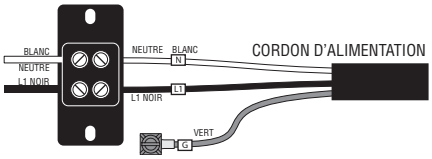
Consultez la plaque signalétique de l'infuseur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique.

MISE EN GARDE - Le distributeur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à indication.

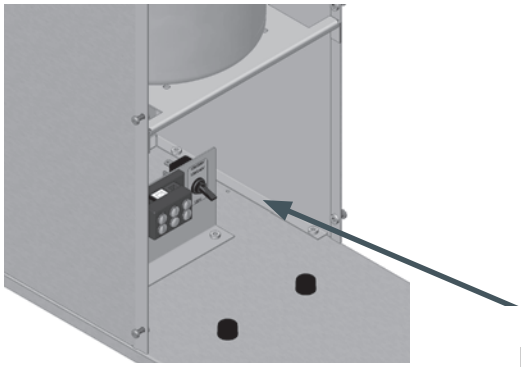
MISE EN GARDE - Le cordon d'alimentation doit-être listé CSA, cordon flexible de type SO,SJO,SJTO,HSJO ou SJOW, classé pour 90°C, et le capteur électrique doit-être listé CSA, pour prévenir des hasards. Le cordon d'alimentation doit avoir un minimum de 3 pieds et une longueur maximale de 6 pieds. (mesure située entre le capteur électrique et la fin du fils).



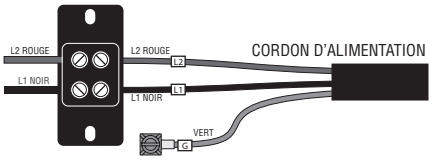
120/208-240V TRIFILAIRE + MISE À LA TERRE



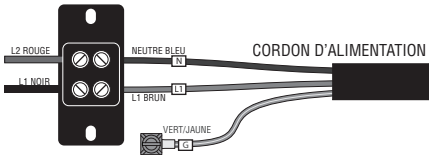
120V BIFILAIRE + MISE À LA TERRE



BITENSION INTERRUPTEUR À BASCULE



240V BIFILAIRE + MISE À LA TERRE



220-240V BIFILAIRE + MISE À LA TERRE

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Tous les modèles)

CAUTION – Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électriques. Tout dommage causée par un mauvais branchement électrique n'est pas couvert par la garantie.

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée.
2. Déterminez la tension de service disponible.
3. (Modèle DV seulement) Sélectionner le voltage désiré basé sur la disponibilité électrique du site d'installation.
4. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
5. Retirez le panneau avant pour avoir accès au bloc connecteur.
6. Passer le cordon d'alimentation dans le serre fils et brancher au bloc connecteur.
7. Brancher le cordon d'alimentation tel qu'illustré au bloc connecteur.
8. Avant de continuer , vérifier le voltage à l'entrée électrique du bloc connecteur.
9. (Modèles DV seulement) Réglez le commutateur de tension et replacez le panneau avant.
10. Si la tuyauterie doit être raccordée par la suite, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour le réglage initial.

AVIS À L'UTILISATEUR

Lisez attentivement tous les avis contenus dans ce manuel et sur l'équipement. Toutes les décalcomanies de mise en garde doivent être maintenues en bonne condition. Veuillez remplacer toute décalcomanie endommagée ou illisible.

This equipment must be installed to comply with
Plumbing Codes and applicable health and safety re
For models installed outside Canada, comply
applicable Plumbing /Sanitation Code.
Cet équipement doit être installé conformément
Canadien de plomberie et aux règlements de sa
sécurité qui s' appliquent. Les modèles destin
installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les

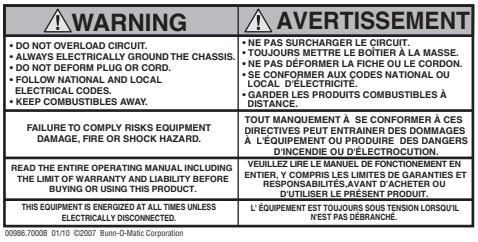
#00656.7000

FOR USE ONLY ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT RATED 20 AMPS

#00985.0000

WARNING / AVERTISSEMENT
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY
• USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD
JETER LA CARAFE :
• SI ELLE EST FISSURÉE
• SI ELLE EST RAYÉE
• SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION
• SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE
• SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.
FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE.
PR: 00658.7000G 02/10 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

#00658.7000

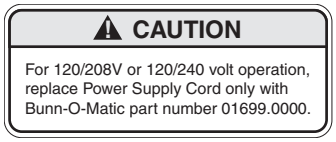

WARNING
AVERTISSEMENT
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS, AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.7000

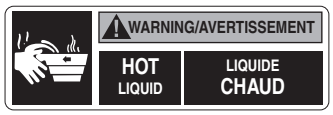
#03408.7002

WARNING
• FILL WATER TANK BEFORE ENERGIZING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT
• KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLES
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
SEE INSTRUCTIONS
• FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK
• BREWER ENERGIZED UNLESS UNPLUGGED
AVERTISSEMENT
• REMPLIR LE RESERVOIR D'EAU AVANT DE BRANCHER LA CAFETIÈRE
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT
• TENIR À L'ÉCART DES COMBUSTIBLES
• NE PAS DÉFORMER LE CORDON OU LA FICHE
VOIR LES INSTRUCTIONS
• TOUT DÉFAUT DE SE CONFORMER À CES CONSIGNES PEUT ÊTRE LA CAUSE DE DOMMAGES MATÉRIELS, D'UN INCENDIE OU D'UN CHOC ÉLECTRIQUE.
• LA CAFETIÈRE EST SOUS TENSION TANT QU'ELLE DEMEURE BRANCHÉE

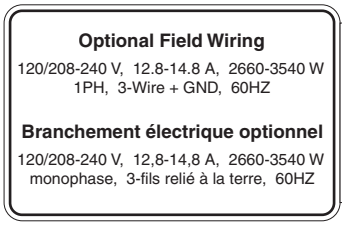
#06064.7000



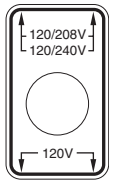
#34072.0000



#03409.7002


Optional Field Wiring
120/208-240 V, 12.8-14.8 A, 2660-3540 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ
Branchement électrique optionnel
120/208-240 V, 12,8-14,8 A, 2660-3540 W
monophase, 3-fils relié à la terre, 60HZ

#29710.7011

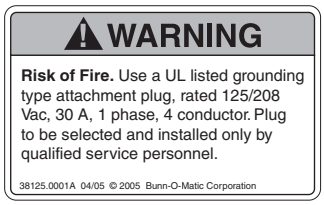


#34056.0001

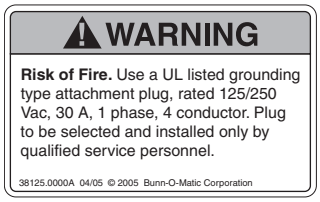
WARNING AVERTISSEMENT
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.
Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

#00824.0002

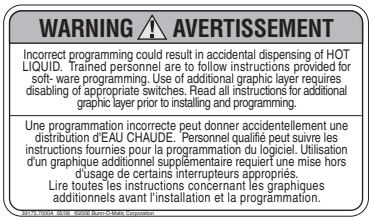

WARNING
Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/208 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.
38125.0001A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0001


WARNING
Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/250 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.
38125.0000A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0000

#00824.0001


WARNING AVERTISSEMENT
Incorrect programming could result in accidental dispensing of HOT LIQUID. Trained personnel are to follow instructions provided for soft- ware programming. Use of additional graphic layer requires disabling of appropriate switches. Read all instructions for additional graphic layer prior to installing and programming.
Une programmation incorrecte peut donner accidentellement une distribution d'EAU CHAUDE. Personnel qualifié peut suivre les instructions fournies pour la programmation du logiciel. Utilisation d'un graphique additionnel supplémentaire requiert une mise hors d'usage de certains interrupteurs appropriés.
Lire toutes les instructions concernant les graphiques additionnels avant l'installation et la programmation.

#39175.7000

INTRODUCTION

L'appareil infusera le café dans un serveur thermique ou un récipient à pression. Il peut être muni d'un robinet d'eau chaude. Il doit strictement être utilisé à l'intérieur, bien assis sur un comptoir ou une tablette solide et droite. Svp installer dans un endroit ou un appareil de jet d'eau n'est pas disponible.

Le "Infusion Series", similaire à le "DBC BrewWISE", comprend une interface sans fil qui permet au moulin MHG ou DBC de mémoriser de l'information sur une puce située à l'intérieur de la poignée de l'entonnoir. Cette information comprend le type de grains de café employé et la quantité de café à infuser (demie ou pleine). Lorsque le bon type de café est moulu en quantité voulue, l'entonnoir est positionné sous l'infuseur. Les données de la poignée de l'infuseur sont alors transférées à l'infuseur, qui distribue la quantité d'eau préréglée en fonction du type de grain et de la quantité voulue. L'infuseur peut aussi être programmé pour ajuster plusieurs fonctions du procédé d'infusion, comme la température, les volumes d'infusion, les pourcentages de dérivation et l'infusion par impulsion. Cela permet à l'utilisateur de programmer un certain nombre de recettes pour chaque saveur de café infusé.

Les infuseurs de la série par infusion peuvent infuser soit le thé chaud et le café avec des recettes présélectionnées et possèdent ces avantages: Valve de dérivation, Préinfusion et Pulsation, BrewWise, et écran LCD pour lecture et programmation de concert avec l'option du Smart Funnel pour le café. Les autres avantages sont économiseur d'énergie et compatibilité avec BUNNLink, compatible avec Smart Reader, minuterie pour fraîcheur et une alerte pour la sanitation.

TABLE DES MATIÈRES

Garantie 2
Introduction 3
Avis à l'utilisateur 4
Alimentation électrique 5
Tuyauterie 6
Vindage de réservoir 6
Commandes de fonctionnement 7
Réglage initial 8
Visualisation des recettes assignées, # de bien et # de série 8
Préparation du café 9
Nettoyage 10
Glossaire 10
Programmation 12

ICB-DV ..... Modèle Bitension

ICBA ..... Modèle 230 Volt

ICBB ..... Modèle 200 Volt

ICB Double ..... 120/208-240V ou 230V

BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :
1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GPR, distributrices de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type Thermofresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.
2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :
a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.
b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.
c) Bavures de mouture sur équipement de moulure de café pour mourde le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.
Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détartrage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composantes des appareils devant être remplacées dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur 1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; 2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et 3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUALITÉ MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsibilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit 1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit 2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELÈVE OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTIÈRE DISCRÉTION DE BUNN.

En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et touts autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

POLITIQUE DE RETOUR

COMMUNIQUEZ AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUS LES RETOURS DOIVENT-ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sont des marques de commerce déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

41581 080612

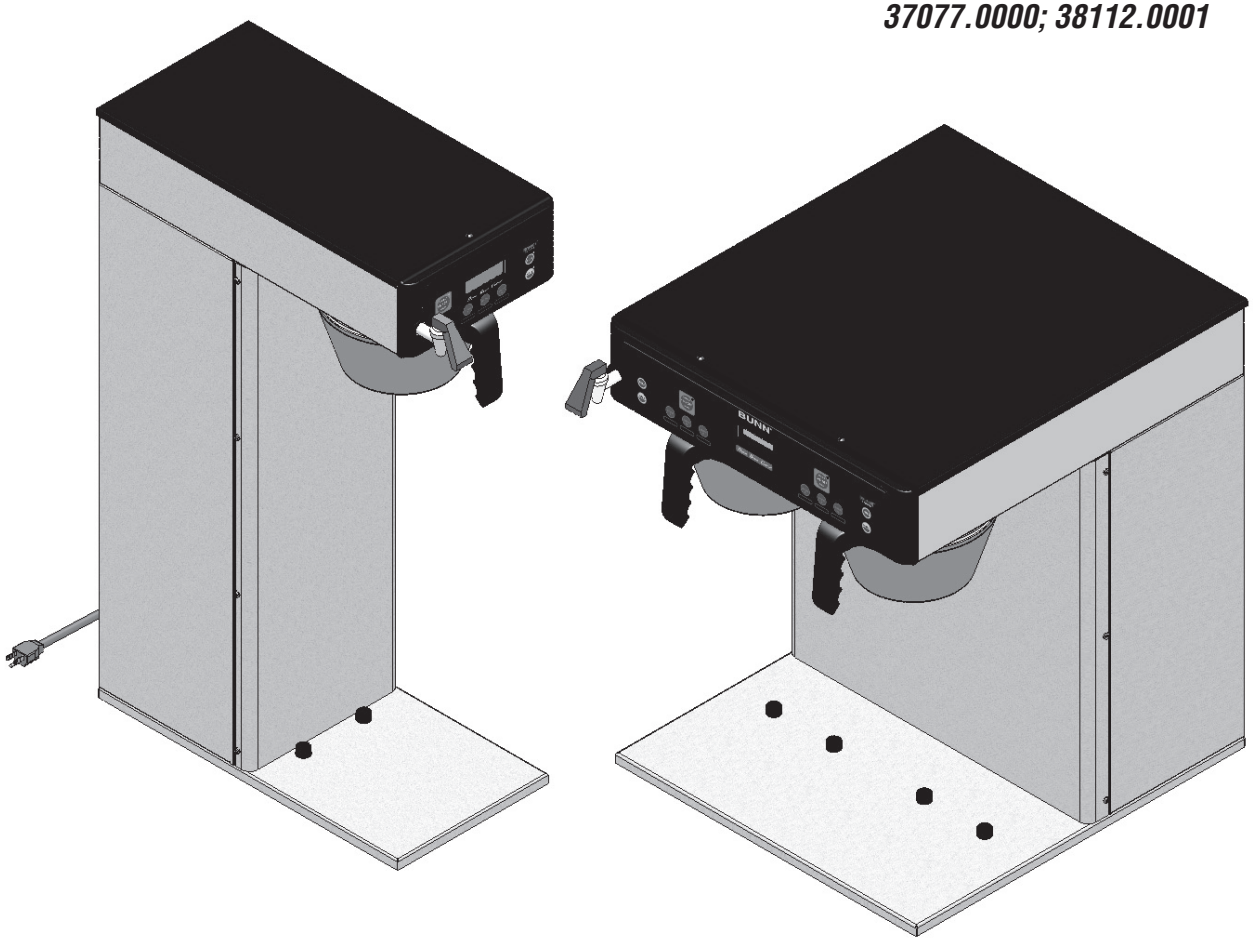
BUNN®

ICBA, ICBB,ICBC, ICB-DV, ICB Twin

Infusion Series®

avec Smart Funnel®

Remplace les manuels d'utilisation: 37077.0000; 38112.0001



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
TÉLÉPHONE: (905) 841-2866 TÉLÉCOPIEUR: (905) 841-2775

Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.

41581.7000D 12/12

©2008 Bunn-O-Matic Corporation